

Certificat de spécialisation en Sommelierie



Cette formation diplômante est une qualification complémentaire aux métiers de la restauration. Elle est extrêmement valorisante sur le marché du travail. Les programmes, l'organisation et les évaluations de l'examen sont réalisés en partenariat et avec le soutien de l'Union de la Sommelierie Française.

Débouchés et insertion professionnelle

Le titulaire de ce certificat participe à la sélection, la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Le diplômé débute comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant étoilé ou non ou un bar à vins. Il peut aussi rejoindre à terme la grande distribution ou les magasins spécialisés.

Les professionnels de la restauration sont très sensibles au fait que leurs employés connaissent et sachent vendre les produits (vins, spiritueux...) proposés à la clientèle. Cette formation apporte une qualification complémentaire au service de restaurant.

Le titulaire du diplôme a sa place aux postes suivants :

- Sommelier,
- Caviste,
- Responsable rayon vins et spiritueux,
- Commercialisation des vins ...

Qualités requises

L'Employé Sommelier doit avoir des connaissances techniques spécifiques à la restauration et des qualités commerciales, une excellente mémoire, des connaissances en géographie et de bonnes bases en langues étrangères (anglais notamment), ainsi que le goût pour les arts de la table. Le sommelier se doit d'être rigoureux dans son travail et curieux de son métier et de son environnement.



Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham

Certificat de spécialisation en Sommelierie



Admission

Tout candidat doit suivre obligatoirement la procédure d'inscription dans l'enseignement supérieur sur le site www.parcoursup.fr à partir de janvier.

Scolarité

Les élèves inscrits sous statut scolaire en CS Sommelierie sont lycéens. A ce titre, ils peuvent être boursiers du secondaire sous réserve de n'avoir jamais été boursiers de l'enseignement supérieur (CROUS). Ils peuvent également, en cas de besoin, recourir au fonds social lycéen.

Trousseau

La base de la tenue vestimentaire de restaurant (pantalon noir ou jupe noire, chemise ou chemisier blanc, chaussures noires et cravate noire) devra être complétée d'un TABLIER NOIR, d'un RONDIN de sommelier et d'un insigne argenté. (Coût environ : 110 €. Les manuels scolaires sont à la charge des familles).

Répartition de l'enseignement

Domaine Professionnel (23h)

- Connaissance des Vignobles
- Travaux pratiques de cave et de sommelierie
- Œnologie
- Technologie et législation des boissons
- Analyse sensorielle des vins

Cette formation propose d'accentuer les connaissances sur les vins bio, biodynamiques et natures.

Enseignement Général (2h)

- Langue vivante (Anglais)

Stages en entreprise

Les élèves effectuent 2 périodes de formation en entreprise, prises en compte pour l'obtention de l'examen :

- 4 à 5 semaines en exploitation viticole,
- 8 semaines de sommelierie en restauration gastronomique dont 15 jours pris sur les vacances.

Les terrains de stage sont déterminés par l'équipe pédagogique.

Depuis septembre 2023, les élèves perçoivent une allocation de l'état pour chaque semaine de formation en entreprise (décret 2023-765 du 11/08/2023).



Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham